FICHA TECNICA

SAF INSTANT ROJA HIGH POWER

Levadura seca instantánea

Saf Instant Roja High Power es una levadura seca instantánea seleccionada de ***Saccharomyces cerevisiae*** elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

APLICACION

Saf Instant Roja High Power es una levadura de alta actividad, particularmente efectiva en masas con poco contenido de azúcar (de 0 a 5% sobre el peso total de la harina) y particularmente más resistente en masas que tienen agua fría y hielo.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán.

COMPOSICION

- ***Parámetros físico-químicos***

Materia seca	Mín. 95%
Proteína	53.0% +/- 3.0
Pentóxido de fósforo (P2 O5)	2.65% +/- 0.15

- ***Parámetros microbiológicos(UFC/g)***

Mesófilas aeróbias	Máx. 1 x 10^6
Coliformes totales	Máx. 100
E. coli	Máx. 10
E. coli (GEI+)	Inferior a 1

ENVASE

Saf Instant Roja High Power es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo y/o pequeños cilindros.

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
500 g	20	34x19x27	10.0	10.6

MODO DE EMPLEO

Opción 1: Incorporar Saf Instant Roja High Power a la harina en seco.

Opción 2: Incorporar Saf Instant Roja High Power directamente a la masa.

Opción 3: Rehidratar Saf Instant Roja High Power con agua tibia (32°C+/-2°C).

DOSIFICACION

1kg de levadura Saf Instant Roja High Power equivale aproximadamente a 3kg de levadura prensada. Por su alto contenido de materia seca, es indispensable compensar la diferencia de peso con agua para la masa (para 1 kg de Saf Instant Roja High Power, agregar 2 litros de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Saf Instant Roja High Power permite una conservación de hasta 2 años a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en la caja.

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MEXICO

Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78



ELABORO: Teresa Ocampo

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: Octubre 6, 2015